

Thứ Hạng Yết thị tại Cửa (Scores on Doors) Cách thức để có thứ hạng cao hơn

Quý vị đang muốn gia nhập chương trình Thứ Hạng Yết thị tại Cửa và muốn có điểm Xuất sắc (5 sao) để quảng cáo với khách hàng?

Quý vị đã gia nhập chương trình Thứ Hạng Yết thị tại Cửa và muốn có điểm cao hơn?

Tất cả doanh nghiệp đều có thể đạt được thứ hạng hàng đầu. Dưới đây là cách thức để quý vị có điểm cao.

Gợi ý tổng quát

Để đạt được thứ hạng cao nhất, quý vị nên:

- Chắc chắn tiệm quý vị có hồ sơ thông báo cập nhật tại Hội đồng Thành phố hoặc trang mạng thông báo trên Internet miễn phí tại www.foodnotify.nsw.gov.au
- Chắc chắn tiệm quý vị hiện có Giám thị An toàn Thực phẩm (Food Safety Supervisor - FSS) riêng và người này có chứng chỉ FSS đối với các tín chỉ huấn luyện cần thiết
- Xem xét báo cáo kiểm tra vệ sinh và an toàn thực phẩm lần vừa rồi

để xem quý vị đã thực hiện tất cả các việc cần thiết để đáp ứng các quy định pháp lý hay chưa. Nếu không tìm thấy báo cáo lần vừa rồi, quý vị hãy liên lạc với Hội đồng Thành phố địa phương của quý vị và họ sẽ có thể cung cấp cho quý vị bản sao

- Tiếp tục thực hiện những lần kiểm tra định kỳ, thường lệ để bảo đảm các tiêu chuẩn vệ sinh đều đang được duy trì và nhân viên tuân theo các quy định
- Các tiến trình an toàn cũng quan trọng không kém các điều kiện vật chất. Nhân viên phải có thể trả lời câu hỏi về vấn đề an toàn thực phẩm liên quan đến công việc chế biến thực phẩm họ phụ trách
- Kịp thời sắp xếp bất kỳ việc sửa chữa nào và tiến hành bảo trì thường xuyên cơ sở và trang thiết bị.

Tự kiểm tra

Hãy tự kiểm tra bằng cách tải về máy bản kiểm tra.

Năm vấn đề thông thường nhất

Chắc chắn quý vị đã chu toàn những điểm này. Năm vấn đề thông thường

nhất mà nhân viên thanh tra của Hội đồng Thành phố đã phát hiện là các tiệm thực phẩm không:

1. Làm vệ sinh tiệm thực phẩm & thiết bị: dưới, phía sau, bên trong thiết bị và trang bị; hốc chặn dầu mỡ; sàn; nơi tồn trữ
2. Có bồn rửa tay tiện dụng, dành riêng để rửa tay và có vòi nước sạch, ấm, xà phòng và khăn giấy sử dụng một lần
3. Kiểm chế các sinh vật dịch hại như gián và chuột: dấu hiệu của sinh vật phá hại; thùng chứa chất thải phải có nắp đậy; các nơi tồn trữ phải được bảo vệ đối với loài phá hại bằng lưới ruồi, v.v.
4. Giữ thực phẩm để bị hư ở đúng nhiệt độ (đủ nóng hoặc đủ lạnh) cả khi bày bán lẫn khi tồn trữ; có thiết bị đo nhiệt độ thực phẩm (làm sao quý vị biết thực phẩm ở nhiệt độ không bị hư?)
5. Che phủ thực phẩm khi tồn trữ và bảo vệ thực phẩm không bị dơ/nhiễm bẩn.

Muốn biết thêm thông tin về Thứ Hạng Yết thị tại Cửa (Scores on Doors)

Liên lạc với Hội đồng Thành phố địa phương của quý vị hoặc Cơ quan Thực phẩm NSW (NSW Food Authority) qua số: 1300 552 406 hoặc contact@foodauthority.nsw.gov.au

www.foodauthority.nsw.gov.au/scoresondoors